

## Orechový chlieb s APETÍT PIASTOWSKI

Zmes **APETÍT PIASTOWSKI** je sypká pekárska zmes na výrobu rustikálnych chlebov a pečiva. Umožňuje ľahkú a rýchlu výrobu chutného, trvácneho a stále čerstvého chleba, pečiva alebo bagiet. Zmes je výborná tým, že je voľne kombinovateľná s rôznymi prísadami a dodatkami (napr. olivy, orechy, ...), ktoré jej predurčujú k výrobe širokého sortimentu tak chleba ako pečiva.

*Variabilita je jej prednosťou!*



### Pracovné výhody:

- mnohostranné možnosti spracovania
- pomalé zrenie cest
- dobré spracovanie ciest

### Kvalitatívne výhody:

- vynikajúca aromatická chuť
- výrazná kôrka
- rustikálny charakter
- veľmi nepravidelné póry
- zodpovedajúci objem
- dobrá čerstvosť



# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Január 2016

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	10,000
<b>APETIT PIASTOWSKI</b>	<b>2,000</b>
Droždie čerstvé	0,200
Orechy sekané (pridať na konci miesenia)	2,000
Voda pitná, cca.	8,000

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 8 min.  
Teplota cesta: 26 °C  
Odležanie: 90 - 120 min.  
Navážka: 0,450 kg  
Kysnutie: 20 min. + 40 - 50 min.  
Teplota pečenia: 240 - 210 °C  
Doba pečenia: 35 - 40 min.



IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Vyšná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
ireks@ireks.sk  
www.ireks.sk

**IREKS**